SGS

HEALTH & NUTRITION

CADENA DE CUSTODIA

Código:	H&N-LAB-P-F-02-05
Versión:	7
Fecha:	Septiembre 2021
Elaborado por:	María Elena Gutiérrez
Revisado por:	María Elena Gutiérrez
Aprobado por:	Cesar Ramírez

FECHA DE MUESTREO: 2025-02-19

EMPRESA: Comedor Sena Ubicado de ferrer

CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:

RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Patiño

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Comedor 9350

HORA MUESTREO: 12:10

CIUDAD: Bogotá

DIRECCIÓN / COMUNA:

SUCURSAL:

*NIT:

TELÉFONO:

JOB	CONSECUTIVO	TIPO DE MUESTRA	Estado de Frotis		Nombre de la muestra	Cantidad	LOTE	Responsable de la elaboración del producto	Temp °C	FECHA DE FABRICACIÓN			FECHA DE VENCIMIENTO			Desinfectante y/o concentración	Observaciones	T° ENVÍO	LABORATORIO	
			LyD	En proceso						AÑO	MES	DÍA	AÑO	MES	DÍA				T° RECIBO	OBSERVACIONES
	1	M	—	—	leche ultra alta temperatura	4 und	033000	Productos lacteos	20,2	-	-	-	25	05	03	—	—			
					UAT (UHT) entera larga vida	1 und		Colanta.												
	2	A	—	—	Carne de res en trozos altos	200g	—	Lucia Vargas.	73,0	25	02	19	25	02	19	—	—			
					Frijoles bandeados			Av. Carnes el gran Parque.												
	3	A	-	-	Agua potable grifo	3 und	—	—					—			—	Grifo (x2).			
					Lavamanos															

Tipo de muestra: **PT**: Producto Terminado/ **FM**: Frotis de manos/ **FS**: Frotis de superficie/**AMB**: Ambiente/ **A**: Agua: **LyD**: Limpio y Desinfectado

NIT: Aplica para proyecto o licitaciones públicas

NOMBRE CLIENTE: Yurmia Nava Garzón

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

FIRMA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

Evaluación del servicio de toma de muestra (espacio diligenciado por parte del cliente)

Conforme: X

No Conforme:

NA:

TRANSPORTE: Terrestre: Aéreo:

OBSERVACIONES: No se toma muestra de ambiente y/o que el cliente

Powered by CamScanner